



## サラダサイエンス公開シンポジウム

東京海洋大学大学院合同セミナー

サラダと野菜についての知識を深め、健康とのかかわりについて探ります

# 「サラダと健康」

主催：東京海洋大学 サラダサイエンス（ケンコーマヨネーズ）寄附講座 協賛：ケンコーマヨネーズ株式会社、ニチモウ株式会社

日時

平成29年 **9月29日** (金) 13時30分～18時頃  
(2017年) (終了後に懇親会を開催致します)

場所

東京海洋大学 品川キャンパス 楽水会館  
懇親会：学生会館ホール 1階

参加費

無料（懇親会費は1000円（学生無料））

講演

13:30～ 東京海洋大学 学長 竹内 俊郎 挨拶

13:40～  
招待講演Ⅰ

「食物繊維・ファイトケミカルの抗炎症・脂質改善機能」

江頭 祐嘉合 氏（千葉大学大学院 教授）

がん、心疾患、脳血管疾患は依然として日本人の死因の上位を占めている。これらの疾病は長期にわたる炎症の持続や糖・脂質代謝異常が関係している。そこで、これらの疾病予防が期待できる食物繊維やファイトケミカルの機能を検討した。その結果、米糠アラビノキシラン加水分解物やある種のポリフェノールにおいて抗肝炎、抗炎症、脂質代謝改善、腸内細菌叢改善作用を見出したのでその機序とともに紹介する。

14:20～  
招待講演Ⅱ

「加工時に臭わず黄変しないダイコン新品種の開発と可能性」

森光 康次郎 氏（お茶の水女子大学大学院 教授）

産官学の研究コンソから、新しい形質を持った大根を開発し、実用へ向けて取り組んでいる。ここまで、漬物用途の「悠白(ゆうはく)」と生加工用途の「サラホワイト」という品種育成まで進んだ。加工時に臭わず黄変しない性質は、新たな加工食品の創出と生理機能性の可能性が期待されている。

15:00～

「澱粉質野菜の特徴を活かした調理方法の提案」

熊崎 広大 氏（東京海洋大学大学院 修士課程在学）

15:40～

「身体と心はあなたの食べたものでできている」

近藤 裕昭 氏（日本匠の畑）

16:20～

「主食としてのサラダ～アメリカと日本におけるローフードの広がり～」

北原 正江 氏（ローフード研究家）

17:00～

「サラダ進化論～ローマ時代から現代、そして未来へ～」

西田 毅 氏（ケンコーマヨネーズ株式会社）

17:40～

東京海洋大学 副学長 東海 正 挨拶

司会：白井 隆明（東京海洋大学 特任教授）

会場設営のために、シンポジウムや懇親会へのご参加の場合は9月26日（火）までに松田特任助教・大井へご連絡下さい。

TEL：03-5463-0522

MAIL：saladsymposium2017@gmail.com